

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO
D.O. RIBERA DEL DUERO



www.vinosiberian.com



- La cosecha 2022** La vendimia de 2022 estuvo marcada por un año climatológico cálido y seco. En invierno sí se produjeron lluvias que contribuyeron a crear reservas para el resto del ciclo vegetativo, la primavera calurosa produjo una temprana brotación y el verano destacó por sus elevadas temperaturas y escasez de precipitaciones que provocaron una fuerte sequía, dándose una situación extrema en la época del envero y la maduración. Esto por contra supuso unas condiciones sanitarias ideales gracias a la ausencia de enfermedades (provocadas por la húmeda), que dieron uvas y posteriormente vinos de excelente calidad.
- La Bodega** A un kilómetro del río Duero se sitúa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 5 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 49 ha dividido en 28 sectores, atendiendo a las variedades, suelos, orientación y altura. La finca está en el término de Pesquera de Duero, rodeada de encinas y monte bajo.
- El viñedo** Las viñas de Jaros Roble están en la parte más baja de la propiedad. Protegido al Norte por una colina y mirando al río Duero por el Sur. Suelo arenoso, con algunas arcillas y con contenido en piedras calizas. Cepas de 23 años de edad. Plantación en espaldera y 100% de la variedad Tempranillo /Tinto Fino
- Enólogo** Beatriz Arranz
- El vino** Monovarietal de Tinto Fino (Tempranillo). Fermentación en acero inoxidable y maceración de 17 días con sus hollejos. Crianza mínima de 4 meses en barricas de 300 litros de roble francés y americano.
- Nota de cata** Intenso color rojo púrpura con destellos violáceos.
Nariz explosiva, de frutas rojas frescas como fresa ácida, regaliz negro envuelto en balsámicos refrescantes y toques dulces de suave vainilla
En boca presenta una entrada seca y redonda que da paso a una agradable persistencia de frutas como cereza y ligeros tostados, ahumados y toques de brasas, quedando un largo postgusto de ahumados.
- Datos técnicos** Alcohol: 14 % vol. | pH: 3,6| Acidez: 5,3 g/l en H2T | Azúcares reductores: 1,5 g/L